

Gastronomía e Innovación tecnológica en cocina

Número total de créditos ECTS	6	
Tipología	Optativa	
Organización temporal	Curso 4; Semestre 7	
Modalidad	Presencial y Virtual	
Idioma	Castellano	
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias actuales en gastronomía. • Avances en gastronomía molecular. • Aplicación de tecnología en la cocina. • Técnicas culinarias innovadoras. • Métodos de conservación de alimentos. • Uso de ingredientes funcionales en la cocina moderna. 	
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	CC14 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. / Know culinary techniques to optimize the organoleptic and nutritional characteristics of foods, respecting traditional gastronomy. ORDEN CIN 730/2009
	Habilidades y destrezas	HD20 Utilizar técnicas culinarias innovadoras en la preparación de alimentos saludables y atractivos, conservando sus nutrientes y promoviendo una alimentación equilibrada. / Use innovative culinary techniques in preparing healthy and attractive foods, preserving their nutrients and promoting a balanced diet.
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA		
<ul style="list-style-type: none"> • Emplear técnicas de gastronomía molecular y métodos avanzados de conservación de alimentos. • Desarrollar recetas creativas y saludables utilizando ingredientes funcionales. • Analizar cómo las herramientas y equipos tecnológicos mejoran la eficiencia y calidad de la cocina. • Diseñar platos que promuevan hábitos alimentarios saludables y sostenibles. 		

	Actividades formativas	Horas totales		
	Modalidad Presencial	Clases Expositivas	26	
Seminarios		2		
Clases prácticas		0		
Prácticas de laboratorio		30		
Tutorías		12		
Trabajo autónomo		76		
Prueba de evaluación final		4		
Total		150		
		Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
		Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50
		Resolución de problemas	10	30
		Estudio de casos - Proyectos	10	30
		Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120	

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		3	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		5	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		10	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		5	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen		50	50
	Resolución de problemas		10	30
	Estudio de casos - Proyectos		10	30
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
Total		70	120	